



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Донская СОШ
А.В. Естремский
28 августа 2025 г.

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Донская средняя общеобразовательная школа**

Пояснительная записка

| | |
|---------------------------------|--|
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Донская средняя общеобразовательная школа |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Естремский Александр Владимирович |
| Юридический адрес: | 347506, Ростовская область, Орловский район, х. Гундоровский, пер. Школьный, дом 1 |
| Фактический адрес: | 347506, Ростовская область, Орловский район, х. Гундоровский, пер. Школьный, дом 1 |
| Количество работников: | 33 человек |
| Количество обучающихся: | 78 человек |
| ОГРН | 1026101452563 |
| ИНН | 6126002409 |

1. Настоящая **Программа производственного контроля в школе** регламентирует в 2025 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

В данной Программе производственного контроля в школе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Целью производственного контроля в школе, регламентированного Программой (Планом), является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников школы;

контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;

своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в школе соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности школы или других существенных изменений деятельности общеобразовательной организации.

2. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;

3. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

4. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| № п/п | Фамилия Имя Отчество | Занимаемая должность |
|-------|-----------------------------------|--|
| 1 | Естремский Александр Владимирович | Директор |
| 2 | Бурмакова Ольга Викторовна | Заведующий хозяйством |
| 3 | Бурда Татьяна Викторовна | Зам. директора по УВР |
| 4 | Карпенко Евгения Николаевна | Зам. директора по ВР |
| 5 | Бочалова Татьяна Евгеньевна | Делопроизводитель, ответственный по питанию |
| 6 | Кулишова Наталья Владимировна | Медицинский работник |

5. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|---|--|------------------------|-----------------------------|--------------------------|--|
| Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ | | | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха Скорость движения | 2 раза в год | Аккредитованная организация | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Акты проверки |

| | | | | | |
|--|-------------------------|-----------|-----------------------|---------------------|--|
| | воздуха | | | | |
| | Относительная влажность | | | | |
| | Температура воздуха | Ежедневно | Заведующий хозяйством | СанПиН2.4.2.2821-10 | Журнал регистрации температуры и влажности |
| | График проветривания | | | | |

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

| | | | | | |
|------------------------------------|--|---|-----------------------|---------------------|--|
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Зам. директора по УВР | СанПиН2.4.2.2821-10 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| | | Один раз в неделю(выборочно) | Зам. директора по УВР | | протокол |

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

| | | | | | |
|--|--------------------|-----------|-----------------------|---------------------|--|
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинфекция | | | | |
| | Дезинсекция | Ежедневно | Заведующий хозяйством | СанПиН2.4.2.2821-10 | Чек-лист проведения мероприятий по уборке. |
| | Дератизация | | | | |
| Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря | Количество средств | Ежедневно | Заведующий хозяйством | СанПиН2.4.2.2821-10 | Журнал расхода дезинфицирующих средств |

Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции

| | | | | | |
|----------------|---------|-----------|--------------------------|---------------------|-----------|
| Рацион питания | Наличие | Ежедневно | Заведующий производством | СанПиН2.4.2.2821-10 | Ведомость |
|----------------|---------|-----------|--------------------------|---------------------|-----------|

| | | | | | |
|---|--|---|---|----------------------|--|
| | меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания | | | | контроля за питанием |
| Контроль суточной пробы | Температура хранения | Ежедневно | Бракеражная комиссия | СанПиН2.4.2.2 821-10 | Бракеражный журнал |
| Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Заведующий хозяйством, ответственный по питанию | СанПиН2.4.2.2 821-10 | Бракеражный журнал |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | Один раз в месяц | Бракеражная комиссия. | СанПиН2.4.2.2 821-10 | Акт проверки |
| Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню | Ежедневное меню, 10-дневное меню | Один раз в месяц | Заведующий хозяйством, бракеражная комиссия | СанПиН2.4.2.2 821-10 | Протокол/ акт проверки |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников | | | | | |
| Медосмотр | Прохождение работниками медосмотра | Для работников, деятельность которых связана с образовательным процессом – ежегодно | Директор | СанПиН2.4.2.2 821-10 | Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности |

| | | | | | |
|-------------------------|--|-----------|-------------------------|-------------------------|---|
| | | | | | ности прохожде ния медосмот ров и гигиени ческого обучения |
| Состояние работников | Количес тво работни ков с инфекци онными заболева ниями, поврежд ениями кожных покрово в | Ежедневно | Медицинский работник | СанПиН2.4.2.2 821-10 | Журнал «Здоровье » |

6. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока.

Организация лабораторных исследований

| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) |
|---|------------------|---|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием – за сутки |
| Содержание витамина С | 2 раза в год | 1 блюдо в третьих блюдах |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей |
| Смывы на наличие | 1 раз в год | 10 смывов – оборудование, |

| | | |
|---------------------|----------------------------------|--|
| яиц гельминтов | | инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба 1 раз в год – по химическим показателям |
| | | 1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ) |
| Освещенность | 1 раз в год в темное время суток | 2 помещения – по 5 точек в каждом |
| Температура воздуха | Ежедневно(самостоятельно) | Все помещения |
| Шум | 1 раз в год | 2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |

7. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

8. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

| Профессия | Количество работников | Характер производимых работ | Кратность медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-----------------------|-----------------------|---------------------------------------|----------------------|--|
| Педагоги | 17 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | | |
| Директор | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | | |
| Заведующий хозяйством | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Делопроизводитель | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | | |
|---------------------|---|---------------------------------------|-------------|----------------|
| Работники пищеблока | 2 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|---------------------|---|---------------------------------------|-------------|----------------|

9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

| Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
|--|--------------------------|------------------------------|
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов | По факту | Заведующий производством |
| Журнал бракеража готовых блюд | Ежедневно | Заведующий хозяйством, повар |
| Ведомость контроля за питанием | Ежедневно | Ответственный за питание |
| Журнал регистрации температуры и влажности | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медицинский работник |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Заведующий хозяйством |

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

| Перечень возможных аварийных ситуаций | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию | Ответственное должностное лицо |
|---|---|---------------------------------------|
| Пожар | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу | Заведующий хозяйством |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Заведующий хозяйством |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Заведующий хозяйством, директор |